PESCA NOVELLARA

AMYGDALUS PERSICA CORTICE LEVI FLAVO

Amygdalus persica fructu levi, medio, e viridi flavescente, carne dura, lutea, nucleo adhaerenti.
Duhamel nouv. Tom. VI. pag. 19 var. 47.

Sono le pesche ricoperte comunemente nella loro buccia da una peluvia più o meno lunga e folta, e quasi la maggior parte delle varietà che si coltivano, sono in tale stato. Ve ne sono al contrario altre varietà, che mancano nella loro buccia di questa peluvia e perciò sono perfettamente lisce, nè per pesche si potrebbero prendere al primo loro aspetto, se il portamento dell'albero, la figura delle foglie, la natura dei fiori, e la forma del nocciolo loro, non avesse i medesimi caratteri comuni a tutte le altre pesche. I frutti della noce comune *Iuglans regia*, per l'apparenza loro esterna, meno il colore, sono molto simili alle qualità di pesche delle quali parlo, ed è questa la ragione per cui queste frutta partecipando alquanto della esterna figura delle noci, sono dette *Pesche-noci*, e tale è appunto quella di cui ora facciamo parola. Essa è conosciuta più ordinariamente col nome di *Pesca novellara* fra noi, e di *Burgon jaune* dai Francesi.

Fra queste varietà di buccia liscia, nel modo medesimo che fra le altre pesche più comuni, ve ne sono alcune nelle quali la polpa o sarcocarpo si stacca bene dal nocciolo, ed altre nelle quali il nocciolo è fortemente attaccato alla polpa.

La pesca novellara appartiene a queste seconde, poichè la polpa aderisce fortemente al nucleo. Essa è di figura rotonda non molto grossa, di carne duretta, tutta uniformemente gialla, ed attaccata tenacemente al nocciolo, che in proporzione della polpa è piuttosto voluminoso.

All'esterno è liscia perfettamente, e tutta gialla senza macchie rosse o violacee, le quali macchie sono per il contrario comuni alle altre varietà di peschenoci spiccacciole, cioè che staccano la polpa dal nocciolo, alcune delle quali sono perfino tutte violette, e sono le più volgari.

Il sapore delle presenti novellare è dolciastro misto di acidetto grazioso, ma oltrepassando il grado di maturità convenevole, prendono esse un gusto alcun poco sciapito e dolce acquoso. Sono esse mature nel mese di luglio, e possono meritar posto alle nostre tavole, come frutta particolari, tanto per il loro aspetto che per il loro sapore. Si potrebbero anche adoprare per confezioni ed altre confetture di vario genere, essendo molto analoghe alle pesche cotogne, ma siccome queste ultime hanno una maggior fragranza ed una polpa più sugosa e grossa, perciò per l'uso detto di sopra sono a tutte le altre qualità preferite.